



2023

SAUVIGNON BLANC **TROCKEN**

Eine feine, intensive Nase mit der typischen Sauvignon Blanc Art: Stachelbeere, Holunderblüten, leichte Grapefruit. Im Geschmack finden sich tropische Früchte, Maracuja und Papaya erobern Zunge und Gaumen. Der Wein ist charakteristisch, mineralisch und umschlossen von einer feinen Säure. Deutlich Sauvignon Blanc - dabei aber nicht laut.

Ausbau

Sauvignon Blanc fordert den Winzer zu konsequentem Arbeiten im Weinberg und Keller geradezu auf. Nochmal mehr als andere Rebsorten. Um die „goldene Mitte“ zu treffen zwischen „nicht mehr grün“, aber auch nicht überreif, werden die Sauvignon Blanc Weinberge kurz vor der Ernte in sehr kurzen Abständen beobachtet und der perfekte Zeitpunkt der Ernte für jede Lage individuell und behutsam ausgewählt. Handwerkliches Arbeiten steht im Vordergrund... Handarbeit... wie das Selektieren der Trauben am Rebstock. Nach der Ernte werden die Trauben behutsam verarbeitet, so dass wir die typischen Aromen schützen können, da diese in Verbindung mit Sauerstoff sehr leicht entweichen, sobald die Beerenschale gebrochen wird.

„Zusammen mit dem gemäßigten Klima der hoch gelegenen Weinberge entsteht ein stilistischer Mix aus französischen und neuseeländischen Einflüssen, der ausdrucksstark und zurückhaltend zugleich ist. Schnörkellos und klar.“ - Kölner Weinkeller

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Säure	6,5 g/l
Restsüße	5,4 g/l
Geschmack	trocken
Weinart	weiß
Allergene	Sulfite

WEEDENBORN

Am Römer 4-6, 55234 Monzernheim, Rheinhessen
t: +49 (0) 6244 387, weingut@weedenborn.de, weedenborn.de

